

AVICO

〒151-0066東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号
Yoyogi Flower Mansion # 601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, 151-0066 TOKYO JAPAN
Tel. 03-6407-9522 fax. 03-6407-9523

ガイド マルセッラ

Guido Marsella



フィアーノ ディ アヴェリーノ地区でもっとも標高の高いSumoontel地区に10ヘクタールの畑を所有しています。海拔700mを越える畑で育てられるぶどうは、非常に厳しい気候条件のため通常のフィアーノの実より小さくとても凝縮した高品質のぶどうが生育します。

既にエスプレッソ誌ではフィアーノ ディ アヴェリーノ部門では第一位に選ばれました。

2007年ヴィンテージより、ガイドマルセッラ自身が、トゥフォ地区から厳選した、Grecoのブドウを買い付け、ガイドのカンティーナで醸造し、グレコ・ディ・トゥーフォを造っています。

グレコ ディ トゥーフォ "ポッジ レアリ"

Greco di Tufo "Poggi Reali"

750mlx6

【州】	カンパーニャ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	Greco 100% (ガイド自らセレクトした買いブドウ)
【醸造責任者】	ガイド・マルセッラ
【栽培責任者】	ガイド・マルセッラ
【ブドウ生産地】	モンテフスコ地区 Montefusco(AV)
【畑面積】	20ha
【収穫量】	80ql
【植樹率】	2,500本/Ha 樹齢約26～36年
【土壌】	粘土質、凝灰岩の土壌
【仕立て法】	グイヨ
【畑の標高】	600m 南東向き
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで30日
【発酵温度】	13℃
【熟成】	ステンレスタンクで最低6ヶ月
【瓶内熟成】	12ヶ月
【初ヴィンテージ】	2007年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	12℃
【アビナメント】	魚料理全般(スズキの塩釜焼等) フレッシュチーズ、白身の肉料理



麦わら色で、強いフルーツの香りミネラルリックのニュアンスの香りはつらつとした酸味と、柔らかな舌触り、なめらかな辛口